

Ustensiles

écrit par Karim

Cette page est uniquement donnée à titre indicatif. Je ne fais de promotion ou ne travaille pour aucune des marques citées. J'ai volontairement utilisé AMAZON car cela vous permet d'avoir un lien direct au site et ainsi vous donner une idée du produit et profiter des avis.

Personnellement, j'utilise la totalité des produits référencés dans cet article et bien d'autres encore.

Je continuerai à mettre à jour cette page au fil du temps et en rapport direct avec les recettes que je publie. N'hésitez pas à m'envoyer vos suggestions, je les publierai avec plaisir.

Mini-Moule à Cake Profilé 15cm

Il arrive, je vais pouvoir tester les petits cakes avec une bosse incroyable; je pense que c'est la taille que les chefs utilisent pour rivaliser avec la bosse.

https://www.amazon.fr/gp/product/B002J9HN8W/ref=ppx_yo_dt_b_asin_title_o00_s00?ie=UTF8&psc=1



Moule à Cake Anti-adhésif 18 x 8 cm x H 6,5 cm Gobel

<https://www.cuisineaddict.com/achat-moule-a-cake-anti-adhesif-18-x-8-cm-x-h-65-cm-gobel-26953.htm>



Pierre de cuisson spéciale pizza

Je ne l'ai pas encore reçu mais je compte bien revenir et vous dire si elle est géniale.

https://www.amazon.fr/gp/product/B01AUYFNR0/ref=ppx_yo_dt_b_asin_title_o00_s00?ie=UTF8&psc=1



Plaque spéciale pizza anti-adhésive

Je l'ai, elle est vraiment géniale et très épaisse.

https://www.amazon.fr/gp/product/B0001IX3NC/ref=ppx_yo_dt_b_asin_title_o03_s00?ie=UTF8&psc=1



Marcato Atlas 150 Machine à Pâtes

Indispensable pour réaliser des pâtes fraîches maison. inutile d'investir des centaines d'euros, celle-ci est vraiment très bien. De plus, vous pouvez acheter des accessoires pour réaliser des formes différentes.

https://www.amazon.fr/Marcato-Atlas-Machine-P%C3%A2tes-Argent/dp/B0009U5OSO/ref=pd_sbs_201_2/258-8404051-5663965?_encoding=UTF8&pd_rd_i=B0009U5OSO&pd_rd_r=62a3113d-7847-4919-8310-ab89cdde18a5&pd_rd_w=HOhv3&pd_rd_wg=dtIec&pf_rd_p=72159c7a-2bb2-4a15-aa35-b315ce8f5c64&pf_rd_r=H0DK5Y6Z1PSHGQTVMMDP&pvc=1&refRID=H0DK5Y6Z1PSHGQTVMMDP



Fouet métallique Tupperware

Très pratique car il évite la boule de pâte au milieu du fouet et permet de fouetter moins énergiquement.

https://www.amazon.fr/TUPPERWARE-tellerbesen-fouet-s%C3%A9rie-ergonomiqu/e/dp/B00JWL5Q2K/ref=asc_df_B00JWL5Q2K/?tag=googshopfr-21&linkCode=df0&hvadid=167183996376&hvpos=&hvnetw=g&hvrnd=18082178579080141071&hvpone=&hvptwo=&hvmmt=&hvdev=c&hvdvcmdl=&hvlocint=&hvlocphy=9056530&hvtargid=pla-275175407490&pvc=1



Moule demi sphère (7.5cmx3.5cm)

Idéal pour confectionner des boules de chocolat ou des sphères en caramel ou autre gourmandise.

https://www.amazon.fr/gp/product/B00YPPKK0CY/ref=oh_aui_detailpage_o01_s00?ie=UTF8&psc=1



Spatule thermomètre amovible + embout cuillère

Indispensable pour réussir toutes vos cuissons au degré près. Parfait pour la crème anglaise.

<https://www.cuisineaddict.com/achat-spatule-thermometre-amovible-embout-cuillere-yoocook-2485.htm>



Moule forme savarin petite taille 24 cavités

https://www.amazon.fr/gp/product/B00APFWQF2/ref=oh_aui_detailpage_o01_s00?ie=UTF8&psc=1



Moule à Charlotte 18 cm

Indispensable en cuisine, parfait pour préparer une charlotte ou un flan parisien.

<https://www.amazon.fr/Tefal-J0336402-Natura-Moule-Charlotte/dp/B006UGCN6W>



Batteur plat souple pour robot KitchenAid Artisan

Indispensable pour ne pas passer son temps à racler les bords du bol lors de préparation de crème d'amande ou frangipane par exemple.

https://www.amazon.fr/KitchenAid-K5FE5T-Batteur-Artisan-Allemagne/dp/B004YND1ZA/ref=sr_1_1?ie=UTF8&qid=1513261109&sr=8-1&keywords=kitchenaid+5kfe5t



Entonnoir à pistons

Cet entonnoir à piston permet de décorer, remplir, verser et doser tous les ingrédients liquides. Son support permet de l'avoir facilement à portée de main pendant les manipulations en cuisine.

https://www.amazon.fr/Jean-Daudignac-JD029-01-Entonnoir-Pr%C3%A9paration/dp/B00A6HWY24/ref=sr_1_8?ie=UTF8&qid=1489934834&sr=8-8&keywords=entonnoir+patisserie



Plat à four Pyrex

https://www.amazon.fr/Pyrex-8010660-Optimum-rectangulaire-r%C3%A9sistant/dp/B00RXIJGHA/ref=sr_1_6?s=kitchen&ie=UTF8&qid=1489507001&sr=1-6&keywords=PYREX



Bombe de graissage OURAGAN

Elle ne coûte vraiment pas très cher et est très utile.

<http://www.cerfdellier.com/4354-ouragan-demoulage-aerosol-500ml.html>



Pince fourche spéciale pâte et salade

Très pratique pour servir des pâtes et notamment pour attraper plusieurs légumes ensemble.

<https://www.amazon.fr/MECO-Cuisine-spaghetti-Fourche-Salade/dp/B00IBUWKR2>



Speedy Chef de TUPERWARE

Indispensable dans une cuisine. Ecologique et plus rapide qu'un batteur électrique. Vous pouvez monter une chantilly, battre des blancs en neige, émulsionner une mayonnaise, une sauce ou une crème ou préparer une pâte à crêpes

<https://www.tupperware.fr/produits/860/D91SpeedyChef>



Turbo Cup de TUPERWARE

Je l'utilise quotidiennement. Il est devenu indispensable. Il permet de mixer, hacher, concasser et broyer.

<https://www.tupperware.fr/produits/8/D26TurboCup>



Eplucheur VICTORINOX

J'en ai tellement rêvé, Victorinox a exhaussé mes vœux.

<https://www.amazon.fr/Victorinox-Pele-Tomate-Victorinox-double-denture/dp/B006OZW8NW>



Silikomart SFT180 Moule forme ronde silicone

Il est génial ce moule, à la fois très rigide avec son cerclage et souple lors du démoulage. Je le conseille sans réserve.

https://www.amazon.fr/gp/product/B00AIR3DAE/ref=oh_aui_detailpage_o02_s00?ie=UTF8&psc=1



100 Pièces/lot Poches jetables

Pochette très pratique pour de petite quantité. Cela vous évite d'utiliser de grande poche alors que vous n'avez qu'une petite quantité de crème à pocher. Très utile lorsque vous faites des décorations culinaires.

https://www.amazon.fr/gp/product/B00AIR3DAE/ref=oh_aui_detailpage_o02_s00?ie=UTF8&psc=1



Spatule Coudée en acier inoxydable

https://www.amazon.fr/gp/product/B00LTLERIK/ref=oh_aui_detailpage_o04_s00?ie=UTF8&psc=1

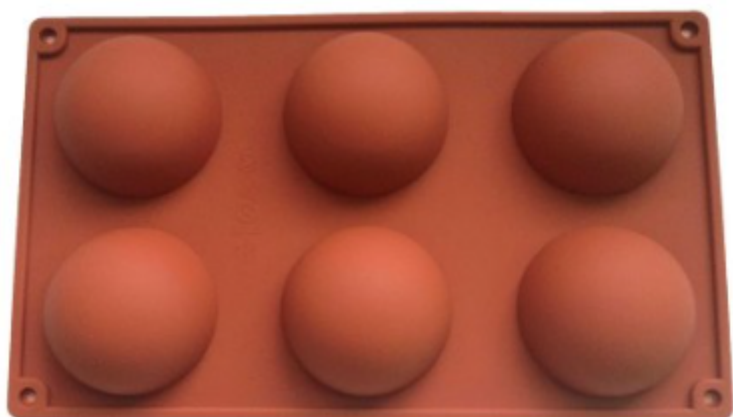
Très pratique pour lisser le dessus de vos préparation et apporter une touche très esthétique à vos préparation. Je l'utilise souvent pour mon roulé.



6 demi-sphères moule en silicone

https://www.amazon.fr/demi-sph%C3%A8res-silicone-Silicone-antid%C3%A9rapant-r%C3%A9sistant/dp/B00FBRW23U/ref=lp_57873031_1_4?s=kitchen&ie=UTF8&qid=1478180723&sr=1-4

Je les utilise soit pour faire des coques en chocolat soit pour glacer des crèmes pour ensuite les insérer dans diverses préparations en pâtisserie.



Tourtière unie EXOPAN

https://www.amazon.fr/Mallard-Ferriere-TOURTIERE-UNIE-EXOPAN-200/dp/B00BML6PDC/ref=pd_bxgy_201_img_2?_encoding=UTF8&psc=1&refRID=07JBE0PHNT1CVSG3JGDE

Très utile pour réaliser des fonds de tarte, des sablés ou le célèbre concept de la tarte hybride 'Fantastik' de Christophe Michalak.



Balance de poche à écran tactile digitale de 200 x 0.01g avec écran LCD et rétroéclairé

https://www.amazon.fr/Smart-Weigh-ACC200-balance-digitale/dp/B00MHSYYM8/ref=pd_bxgy_201_img_3?_encoding=UTF8&psc=1&refRID=JRH6EHA72YP5E3GDZCJX

Très utile pour peser de très petite quantité. Je l'ai et je ne pourrai plus jamais faire sans.



Pectine NH Nappage 100g

https://www.amazon.fr/Top-cake-Pectine-Nappage-TopCake/dp/B00UNEQLXS/ref=pd_sim_229_7?_encoding=UTF8&psc=1&refRID=MDRFTKWWHZRQS9RY629E

La pectine est une substance d'origine végétale, présente dans de nombreux

pépins de fruits (pommes, coing, groseilles...) et zestes d'agrumes. Elle joue un rôle structural en emmagasinant de l'eau et en gélifiant les préparations. Principalement utilisée pour faire des confitures, elle peut aussi gélifier des desserts à base de fruits.

La pectine vendue dans le commerce est extraite la plupart du temps de marc de pommes ou coings desséchés. On la trouve le plus souvent sous forme de cristaux, comme de la poudre.

Un lien très intéressant -> Comment utiliser la gélatine, l'agar-agar, la pectine ? Mode d'emploi et conseils



Microplane râpe Premium Zesteur

https://www.amazon.fr/Microplane-R%C3%A2pe-Premium-Zesteur-Noir/dp/B00151WA06/ref=pd_sim_325_14?_encoding=UTF8&psc=1&refRID=020EB5E30JN1MFTGCZ8G

Il paraît que c'est le top pour faire des zestes fins et légers. C'est la ' Rolls ' des râpes, les grands chefs l'utilisent. Moi aussi d'ailleurs et c'est vrai qu'elle est TOP.



Toile de cuisson professionnelle anti-adhérente « Silpat » 400 x 300 mm
https://www.amazon.fr/Toile-cuisson-professionnelle-anti-adh%C3%A9rante-Silpat/dp/B00KOWJDHU/ref=pd_sim_201_7?_encoding=UTF8&psc=1&refRID=65V486EH4DNW6QANTVN3

Leur prix à beaucoup baissé, alors n'hésitez pas à en prendre au moins 2. Vous en avez toujours besoin.





De Buyer 7367.40 Plaque pâtissière micro-perforée aluminium 40 x 30 cm

<https://www.amazon.fr/Buyer-7367-40-P%C3%A2tissi%C3%A8re-Micro-perfor%C3%A9e->

[Aluminium/dp/B00DD829HS/ref=pd_sim_201_1?_encoding=UTF8&psc=1&refRID=NA2ZZX3739JZ0XMGCTY3](https://www.amazon.fr/Buyer-7367-40-P%C3%A2tissi%C3%A8re-Micro-perfor%C3%A9e-)

Rien à dire, c'est une plaque à pâtisserie géniale. Si vous comptez faire des macarons, pas d'hésitation il vous la faut. A mettre systématiquement sous les moules en silicone.

Thermomètre de cuisine

<https://www.amazon.fr/dp/B01FHU14WA?psc=1>

Indispensable en cuisine, vos ne pourrez pas vous en passer.



Thermomètre Infrarouge sans contact Laser de -50°C à 550°C avec écran LCD rétroéclairé

https://www.amazon.fr/Etekcitey%C2%AE-1080-Thermom%C3%A8tre-Infrarouge-R%C3%A9tro%C3%A9clair%C3%A9/dp/B01AT9TON0/ref=pd_bxgy_201_img_2?_encoding=UTF8&psc=1&refRID=PG4X2HKNXCTRAH8PACGS

Celui-ci je ne l'ai pas mais au moment où j'écris l'article je passe commande ☐

Les prix ont terriblement chuté ces dernières années. Au début, ça valait pas loin de 200 euros.



Cercle à gâteau avec échelle, 1 unité, 8,5 cm de hauteur, diamètre réglable de 16 à 30 cm

https://www.amazon.fr/Menz-%C3%A9chelle-diam%C3%A8tre-r%C3%A9glable-in-oxydable/dp/B008F7S44Y/ref=pd_rhf_dp_s_cp_2?ie=UTF8&pd_rd_i=B008F7S44Y&pd_rd_r=8W99KGTEQN5WC414G0YY&pd_rd_w=mNdLE&pd_rd_wg=SGRzk&psc=1&refRID=8W99KGTEQN5WC414G0YY

Très utile comme cercle, idéal pour faire un fraisier. Le seul bémol, il faut impérativement calfeutrer le bas avec de l'aluminium lorsque vous utilisez des préparations liquide.



Rouleau pour pâtisserie en polypropylène 10 m/6 cm

https://www.amazon.fr/Buyer-042026-Rouleau-P%C3%A2tisserie-Polypropyl%C3%A8ne/dp/B015Y5LIBK/ref=pd_sim_60_15?_encoding=UTF8&psc=1&refRID=0475X8MBZM4DETFNJ2EQ

Existe en plusieurs tailles, ces cercles à gâteaux sont indispensables pour réaliser un fraisier, un moelleux au chocolat ou tout autre gâteau composé de crème. Cela permet un démoulage parfait.



Silikomart Moule forme demi-Sphères 15 cavités en silicone

https://www.amazon.fr/Silikomart-20-005-00-0060-SF005-Demi-Sph%C3%A8res-Silicone/dp/B002ZIH5W6/ref=pd_bxgy_201_img_3?_encoding=UTF8&psc=1&refRID=4CDMXV66K7ERXMWXS589

Personnellement, je les utilise principalement pour glacer des crèmes afin de les incorporer dans des préparations.



De Buyer Cercle à tarte bord roulé en inox Hauteur 2 cm Diamètre 22 cm

https://www.amazon.fr/Buyer-3091-22N-Cercle-Hauteur-Diam%C3%A8tre/dp/B000ECQCVA/ref=pd_sim_201_4?_encoding=UTF8&psc=1&refRID=3X5A8AE34XGWM4K9ZRVB

Indispensable pour préparer des tartes. Disponible en plusieurs tailles, il vous faut au moins les tailles 20, 22 et 24.



De Buyer Cercle en inox Hauteur 4,5 cm Diamètre 18 cm

https://www.amazon.fr/Buyer-3989-18-Cercle-Hauteur-Diam%C3%A8tre/dp/B000EPUTQ6/ref=pd_sim_201_5?_encoding=UTF8&psc=1&refRID=SQ7T9NZHGHQV2RPBRN82

Je l'utilise quand je prépare un gâteau basque par exemple. Il peut également être utilisé pour un bavaois mais j'avoue que le format n'est pas trop approprié. Existe en plusieurs tailles.



Pince à pâte en inox

https://www.amazon.fr/Mallard-Ferriere-Pince-Pate-Inox/dp/B00BMKWXVQ/ref=pd_sim_201_16?encoding=UTF8&psc=1&refRID=DBE5J4Y8AMH3X1JNTMAG

Pour réaliser de jolies finitions, cette pince est indispensable.



De Buyer Corne de pâtissier

https://www.amazon.fr/Buyer-4858-00N-Raclette-Corne-Blanche/dp/B000ECUDVK/ref=pd_bxgy_201_img_3?encoding=UTF8&psc=1&refRID=ETG40B8NQC9PCYV1KMRZ

Très utile pour mélanger (préparation pour macarons) et racler le fond des plats ou du plan de travail.



Incisette pour le pain

https://www.amazon.fr/P%C3%A2tisse-03656-Incisette-pour-Pain/dp/B0042RTVRK/ref=pd_bxgy_201_img_2?_encoding=UTF8&psc=1&refRID=BBGPEWZY5W1SZXW69QZE

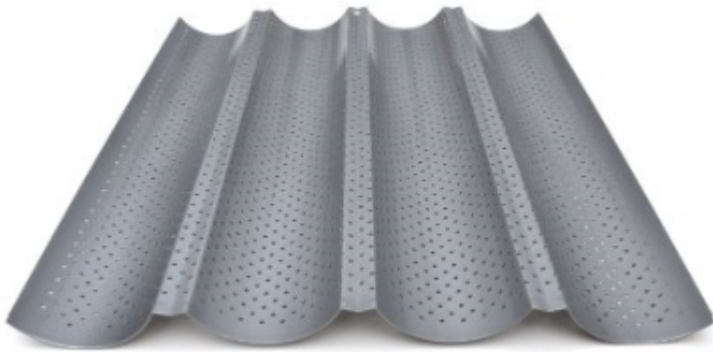
Lame de boulanger qui permet d'inciser la pâte avant la cuisson. Le tranchant de la lame en inox assure une grande qualité de découpe.



Plaque perforée 4 baguettes

https://www.amazon.fr/Saveur-degustation-Plaque-perfore-baguettes/dp/B004U95E80/ref=pd_bxgy_201_img_3?_encoding=UTF8&psc=1&refRID=86M7GPAC1AKJXJW5WH7S

Vous avez la corne, l'incisette...il ne vous manque plus que la plaque pour réaliser de vrais petits pains ou baguettes.



Cul de poule 19cm

https://www.amazon.fr/Promobo-Saladier-Pr%C3%A9paration-Patissi%C3%A8re-Cuisine/dp/B01724LA00/ref=sr_1_6?s=kitchen&ie=UTF8&qid=1478183920&sr=1-6&keywords=cul+de+poule

Je pense que j'en ai pas moins de 10 à la maison et il m'en manque toujours.



De Buyer 2114.10 Coffret de 35 Douilles + adaptateurs inox

https://www.amazon.fr/Buyer-2114-10-Coffret-Douilles-Adaptateurs/dp/B0009U33ZQ/ref=sr_1_1?s=kitchen&ie=UTF8&qid=1478183999&sr=1-1&keywords=douille+de+buyer

Indispensable et très utile, vous ne pouvez pas faire de la pâtisserie sans douille. Cela-dit vous n'êtes pas forcé d'acheter le pack complet.



Cercle à tartelette en acier inoxydable

https://www.amazon.fr/Patisse-2048097-Cercle-Biscuit-Inoxydable/dp/B00A3FW1MC/ref=sr_1_1?s=kitchen&ie=UTF8&qid=1478184078&sr=1-1&keywords=cercle+tartelette

Pour réaliser des tartelettes, ces cercles sont géniaux.



Robot ménager

https://www.amazon.fr/Kitchenaid-Artisan-5KSM150PSEER-m%C3%A9nager-empire/dp/B0000C01UY/ref=sr_1_1?s=kitchen&ie=UTF8&qid=1478184136&sr=1-1&keywords=robot+kitchenaid+artisan

Le modèle Artisan est amplement suffisant. Si vous ne voulez pas réveiller votre famille ou vos voisins, je vous conseille de prendre un KitchenAid, ils sont vraiment silencieux et performants.



Cercles De Présentation Avec Poussoir, Moyens

<https://www.amazon.fr/dp/B00BND0JE0?psc=1>

Ce n'est pas un achat urgent mais tôt ou tard vous en aurez besoin.



Emporte pièces découpoir

https://www.amazon.fr/Cutter-Cookies-Doughnuts-Sugarcraft-Decoration/dp/B005D7IJK/ref=pd_sim_201_4?_encoding=UTF8&psc=1&refRID=Z6R2XP7A9E9BVJ6Z3YY0

Très utile pour découper, ces emporte pièces sont disponibles en plusieurs tailles.



Maryse TUPERWARE

Pour moi, la meilleure Maryse au monde. Elle s'adapte vachement bien et se lave en 5 secondes. uniquement disponible en vente à domicile.



Grille pour Refroidir Gâteaux 32 cm

https://www.amazon.fr/Kaiser-2055932-P%C3%A2tisserie-Refroidir-G%C3%A2teaux/dp/B003KOB8FE/ref=sr_1_1?ie=UTF8&qid=1478185476&sr=8-1&keywords=grille+de+refroidissement

Idéal et indispensable pour chasser l'humidité de vos préparations après la cuisson.

